

Recetas Sabores del Quijote

JUDÍAS PINESAS

Malagón
3 - 4 Noviembre



PRODUCTOS Y PLATOS
DE NUESTRA TIERRA

PINESAS CON LOMO DE CIERVO Y SALSA DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 1 lomo pequeño de ciervo (6 raciones)
- 1 cucharadita de ñora picada
- 2 dientes de ajo
- Orégano
- $\frac{3}{4}$ pinesas
- $\frac{1}{2}$ pimiento rojo
- Sal
- 250 gr cobertura de chocolate
- 2 cebollas medianas
- 250 gr tomate rallado
- Aceite

Elaboración:

Poner en remojo las pinesas durante 12 horas. Una vez rehidratadas poner en una redcilla de legumbres.

Saltear los ajos en aceite, una vez dorados, retirar. En el mismo aceite marcar la carne y retirar. Ahí salteamos la ñora y al momento añadir la cebolla en brunoise y el tomate rallado. Sazonar de orégano. Añadir agua y las pinesas en la redcilla, el lomo de ciervo y ponemos a cocer. Al final de cocción añadimos el chocolate.

Una vez cocinado, retirar el lomo y las pinesas, triturar la salsa. Porcionar el lomo y servir con las pinesas y salsear a gusto.

Antonio Alonso Gil
Hotel Sierra Madrona - Fuencaliente